

# *Q. linarisches Menü*

## **Gebeiztes Hirschkalb**

Holunder | Sauerklee | Waldpilze

2016 Gewürztraminer St. Valentin  
St. Michael, Alto Adige

\*\*\*

## **Perlhuhn**

Mais | Polenta | Popcorn

2015 Chardonnay  
Christian Hermann, Fläsch

\*\*\*

## **Wildhasen Consommé**

Maroni | Sandorn

Ban Lien Finest Black, Vietnam

\*\*\*

## **Duett vom Rehrücken und Filet**

Pfeffer | gebratene Zwiebeln | Speck | Crêtons  
Rotkraut | Rosenkohl | Spätzle

2015 Château Chasse-Spleen  
Moulis-en-Médoc

\*\*\*

## **Käseauswahl vom Wagen**

Plantation XO Barbados

\*\*\*

## **Variation von der Schokolade**

Birne | Tonkabohne

2016 Bila-Haut Banyuls  
M. Chapoutier, le Roussillon

**Menü komplett 152.00 mit Weinbegleitung 202.00**

# *Vegetarisches Genuss Menü*

## **Kürbis Variation**

Gojibeere | Kernöl | Apfel

\*\*\*

## **Zitronengras-Kokos-Suppe**

Tofu | Japanisches Ei | Shiitake

\*\*\*

## **Steinpilz-Ravioli**

Macadamia | Bergpfeffer

\*\*\*

## **Käseauswahl vom Wagen**

\*\*\*

## **Walnuss Crème Brûlée**

Pfirsich

**Menü komplett 106.00**

**Unser Sommelier, Marc Zeller empfiehlt Ihnen gerne die passende Weinbegleitung**

## Kalte Vorspeisen

<b>Bunter Blattsalat</b> ✓	12
<b>Gemischter Salat</b> ✓	14
<b>Kürbis Variation</b> ✓ Gojibeere   Kernöl   Apfel	24
<b>Forelle und Flusskrebs</b> Rettich   Apfel   Kräuter   Kaviar	29
<b>Gebeiztes Hirschkalb</b> Holunder   Sauerklee   Waldpilze	32

## Suppen

<b>Zitronengras-Kokos-Suppe</b> ✓ Tofu   Japanisches Ei   Shiitake	17
<b>Wildhasen Consommé</b> Maroni   Sandorn	19

## Warme Vorspeisen

<b>Steinpilz-Ravioli</b> 	als Vorspeise	32
Macadamia   Bergpfeffer	als Hauptgang	47
<b>Perlhuhn</b>	als Vorspeise	34
Mais   Polenta   Popcorn	als Hauptgang	49

## Fisch und Krustentiere

<b>Zander gebraten</b>	52
Spinat   Sellerie   Salzkartoffeln	

## Fleisch

<b>Duett vom Rehrücken und Filet</b>	58
Pfeffer   gebratene Zwiebeln   Speck   Crôutons Rotkraut   Rosenkohl   Spätzle	
<b>Geschmorte Kalbskopfbucke</b>	56
Karotte   Kartoffel   schwarze Baumnuß   Pastinake	

# Unsere Empfehlungen

## **Rehrücken**

Preiselbeer-Apfel | | Maroni | Spätzle | Speckwirsing  
Rosenkohl | Pizokels | Rotkraut

*ab 2 Personen  
pro Person 56.00*

## **Hummer Ravioli**

Papaya Chutney | Passe Pierre

*Vorspeise                      39.00  
Hauptgang                     56.00*

## **Kalbsfilet**

Gemüse | Kartoffelgratin

*59.00*

## **Sautierte Steinpilze**

Kräuter | Eschalotten | Butter | Cognac

*32.00*

## **Gänseleber: Terrine und Eis**

Räucheraal | Randen | Apfel

*37.00*

# Asia Stübli La Riva

## **Geniessen Sie asiatische Köstlichkeiten in unserem Asia Stübli**

Sashimi, Maki oder Nigiri, Dim Sum oder Frühlingsrollen -  
Thaicurry oder Szechuan - lassen Sie sich überraschen.

### **Öffnungszeiten**

jeweils Freitag und Samstag ab 18:30 Uhr.

**Reservation erforderlich.**

## *Quilinarisches im Sommer*

Samstag, 13.10..

**Genussabend: Wildfestival**

Sonntag, 21.10.

**Sommersaisonende**

**Wir verwenden ausschliesslich Fleisch von Tieren aus artgerechter Haltung  
und achten darauf, umweltschonend erzeugte Produkte einzukaufen.**

Zu unseren Lieferanten zählen u.a.:

Rageth Comestible AG – Landquart, G. Bianchi AG – Zufikon, Metzgerei Keller – Zürich,  
Dörig und Brandl AG – Schlieren, Ecco Jäger Früchte und Gemüse AG – Bad Ragaz  
Fleischhandel AG – Chur, Puracenter – Lenzerheide, Eier - Lucas Magreth, Lenzerheide

***Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter bei allfälligen Unverträglichkeiten oder Allergien.***

***Produktherkunft:*** Rind aus USA/Spanien/Japan, Lamm aus Schweiz/Australien, Kalb aus der Schweiz,  
Geflügel aus Frankreich, Schweiz, Fisch, Schalen- und Krustentiere aus Kanada, Atlantik, Südafrika, Japan, Portugal

*\* Kann mit Antibiotika und / oder anderen Leistungsförderern erzeugt worden sein*

*Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt.*